Vinextase®

Albumine d'oeuf

Albumine d'oeuf en poudre spécifique du collage des vins rouges de garde.

COMPOSITION :
Blanc d'oeuf de poule

Caractéristiques physiques

* Aspect : poudre fine
* Couleur : beige clair

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Dose moyenne : 6 à 10 cl/hl.
1 blanc d'oeuf frais = 4 g/hl d'Albumine d'oeuf Vinextase.
Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau en agitant énergiquement sans faire mousser.
Incorporer au volume total de vin à traiter en s'assurant d'une bonne homogénéisation.

Analyse physico-chimique

* Humidité		< 8
* Protides	(%)	> 78
* pH		6,5 - 7,5
* Cendres	(%)	< 6

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Sachet de 1 kg

Conserver dans son emballage d'origine non ouvert.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178